Tipolitografia "ARTI GRAFICHE POZZI" - Alassio

SCUOLA ELEMENTARE DI "ANDORA MOLINO"

FÒ DA MANGIÒ A ANDÖRA

Quando la Scuola è la Casa;
quando la Casa ha radici profonde nel tempo
e finestre chiare aperte su ciò che è immutevole
e su ciò che incessantemente si trasforma...
allora si concretizzano a catena, e con
naturalezza, freschissime iniziative piene di
significato, che non possono realizzarsi se
non nella vissuta sintonia di tutte le
componenti dell'ambiente: come questo
"Fò da mangiò a Àndöẓa",
che, nel nostro amato dialetto ligure andorese,
accomuna con genuità di espressione e di
immagini il profumo delle buone cose pa=
zientemente elaborate dalle vecchie nonne
nelle cucine antiche e dei gustosi svelti
manicaretti manipolati dalle mamme d'oggi
tanto spesso in lotta con gli orari.

Tutti, appunto, vi hanno collaborato, poichè
la tradizione abbraccia tutti, ad ogni livello,
dalla piana al mare alle colline.

L'elemento caratterizzante comunitario
è la consapevolezza degli autentici valori:

soprattutto un'interazione costruttiva e serena: soprattutto l'amore.

Care maestre di Molino Nuovo Maria Rita Briozzo, Maria Pia Guido, Maria Teresa Nasi, Angela Parodi, cari bambini di ieri e di oggi, cari genitori, sappiate, tutti, che vi ho voluto e vi voglio molto bene.

Alma Anfosso
direttrice didattica

Questo libretto di ricette, scritto dagli alunni della Scuola Elementare di Andora Molino, sotto la guida delle insegnanti, nasce da una duplice motivazione educativo-didattica: compiere una ricerca folkloristico-ambientale (qual è l'arte culinaria); imparare a conoscere e a trascrivere il dialetto locale.

Ringraziamo caldamente coloro i quali, con il loro aiuto, hanno contribuito alla realizzazione del nostro obiettivo:
la signorina Alma Anfosso, direttrice didattica (laureata con una tesi sulla toponomastica della valle del Merula), per la collaborazione nella ricerca, nella esatta scrittura dei termini dialettali e per la messa a punto dei segni convenzionali inerenti la trascrizione e la pronuncia del dialetto;
le famiglie andoresi, per le ricette fornite;
gli "sponsor" che, "concretamente", hanno permesso la stampa del nostro libretto.
Grazie! Le insegnanti

Andora, aprile 1990.

Segni convenzionali relativi alla trascrizione e alla pronuncia del dialetto andorese

É	=	"e"	chiusa (es. pé = pera)
È	=	"e"	aperta (es. pè = piede)
Ó	=	"o"	chiusa (es. córu = cavolo)
Ò	=	"o"	aperta (es. còrne = carne)
Ö	=	"eu"	francese (es. fögu = fuoco)
Ü	=	"u"	francese (es. cunsümò = consumare)
Ṛ	=	"r"	affievolita ligure (es. licuṛe = liquore)
J	=	"j"	francese (es. poji = piselli)
S	=	"s"	sorda (es. secunétti = zucchini)
Ś	=	"s"	sonora (es. sufriśe = soffriggere)
ŜCC	=	"sc"	(scena) + c (cena) = remesciò = mescolare

Per indicare la tonica si pone l'accento "˘" sulle vocali: a e i o u.

Le doppie non suonano spiccate.

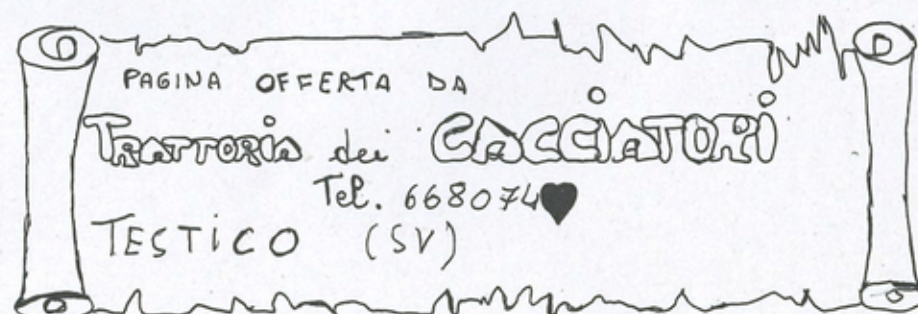
E' ignorata la lettera "z" che si sostituisce con "s" sorda (es. süccheṛu = zucchero) o con "s" sonora (es. aśunśe = aggiungere).

TURTA VERDA

PREPAṚÒ U CIN CUN: GÉ BUYE, SPREMŬE E TAIĂE, ARTICIÓCÇHE, ÇÖTTE CON ÖIU, SÉULLA E PRENSÉMMU, RIŚU BUĬU, QUATTRU ÖVE, PARMIGIĂN GRATTĂU (TANTU!), PERŠÉGA, SÒ, PÉVE.
PREPAṚÒ DUE SFŎIE CUN FAṚĬNA, ÖIU, SÒ.
RIVESTĬ IN TÉSTU, UNTU D'ÖIU, CUN INÁ SFÖIA, MÉTTE L'IMPASTU E CRUVĬ CUN L'AUTRA SFÖIA.
INFURNÒ.

TORTA VERDE

Preparare un composto con: bietole bollite strizzate e tagliate, carciofi cotti con olio, cipolle e prezzemolo, riso lessato, quattro uova, parmigiano grattugiato (in abbondanza), maggiorana, sale, pepe. Preparare due sfoglie con farina, olio, sale. Rivestire una teglia, unta d'olio, con una sfoglia; disporre l'impasto e ricoprire con l'altra sfoglia. Infornare.

Fabio Morro

TURTÉLLI ĂA GERVÒJIU

PREPARÒ U CIN CUME PÉ I TURTÉLLI DE VERDURA:
AŚUNŚE DA SÜCCA, DI CÙRISCIŬI BUĬ E SPREMŬI,
DI PÓRI CÖTTI IN TE L'ÖIU, DA SÒ, DA PANNA, DE ÖVE,
DU PAN GRATTAU (SE U GHE NE VÖ).
FÒ CUME PÉ I TURTÉLLI DE VERDURA, MA CŎJELI
ĂA CIAPPA!

TORTELLI ALLA GERVASIO

Preparare un composto come per i tortelli di verdura: aggiungere zucca cavolfiori bolliti e strizzati, porri cotti con olio sale, panna, uova, pane grattugiato (se occorre)
Per la preparazione dei "Gervasi" seguire il procedimento giá spiegato per i tortelli di verdura
L'unica differenza consiste nella cottura: sulla piastra della stufa a legna (o, comunque su una piastra)

Luisa Pisi

TURTA DI PŎVERI

PREPARÒ U CIN CUN: CÓRU VERŚA FÒITU
PASSÒ IN TA PAÉLLA CUN IN PÓ D'ÒIGA, RISU
BUĬU, PARMIGIĂN GRATTĂU, SÉULLA TRITULÒ, ÖIU
(TANTU!), SÒ. MÉTTE L'IMPASTU IN TU MEŚU A DUE
SFÖIE E INFURNÒ, MAGÒRI IN TU FURNU A LEGNE.

TORTA DEI POVERI

Preparare un composto con: cavolo verza fatto passare in padella con un po' d'acqua, riso bollito, formaggio grattugiato, cipolla affettata, olio in abbondanza, sale.
Mettere l'impasto tra due foglie e infornare, possibilmente nel forno a legna.

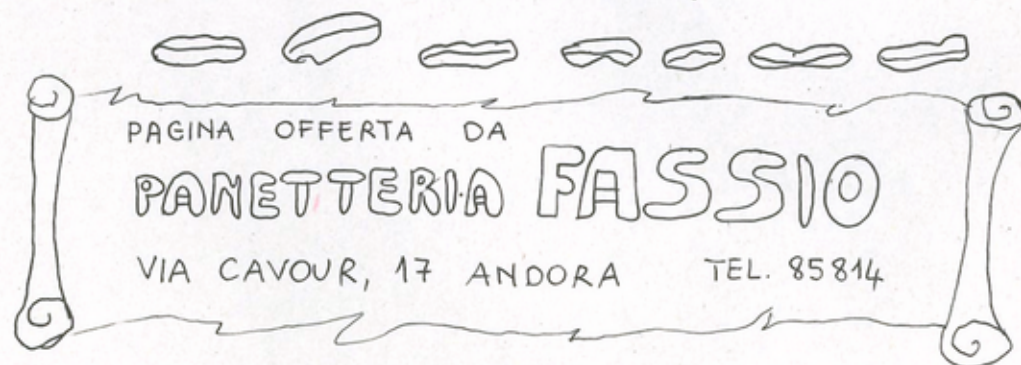
Tonino Pisano

MICHETIN

U SÈRVE : IN CHILU DE FARINA, DA SÒ, DEL' ÒIGA, IN PÓ D'ÖIU E 25 g DE LEVĂU DE BIRA. MESCCIÒ TÜTTU, CUMME PÉ FÒ U PAN, FÒNNE IN SALĂME, ASPÉNTÒ CHE U SE LÉVE BEN. TAIÒ A FETTE SUTTĬ. FRIŚE IN TANTU ÖIU BUIÈNTE.
MÉTTE A SÒ E MANGIÒ I MICHETIN CĂUDI CĂUDI.

"MICHETIN"

Occorre un Kg. di farina, sale, acqua, un po' d'olio e 25 g. di lievito di birra.
Impastare come per il pane, arrotolare a mo' di salame, lasciare lievitare.
Tagliare a fette sottili, friggere in olio abbondante e bollente.
Salare e mangiare i michetin caldi.

Savezzi Gianluca

TACCUI DE COMMA

TRITÒ DE SÉULLE, IN PÓ DE PRENSÉMMU E POCU ĂIU, TAIÒ FIN FIN, DE GÉ NUÉLLE (O DE FÖIE DE BURÒ JE, DOPU AVÉGHE FÒITU DÒ L' ÒIGA).
AŚUNŚE DE L'ÒIGA E DU LÒITE.
IMPASTÒ. FÒ PUSÒ PÉ TRE URE.
FRIŚŚE.

"TACCUI DI COMMA"

Tritare cipolle, un po' di prezzemolo e poco aglio, tagliare finemente delle bietoline novelle (o delle foglie di borraggine a cui si è fatto dare l'acqua).
Unire acqua e latte in parti uguali.
Impastare.
Far riposare tre ore.
Friggere.

Serena Piermarini

FAṚINÒ DE GIANCHETTI

DERFÒ IN T'IN LITRU D'ÒIGA GÉPIA 200 g DE FARĬNA DE CÉJI, REMESCCIÒ BEN, AṠUNṠE DEL'ÖIU, DA SÒ, A FÖIA VÈRDA DE INA SÉULLA TAIÒ A TÓCHETTI, 300 g DE GIANCHETTI.
PÉ STU MANGIÒ U SÈRVE IN TÉSTU DE 80 cm.
CÖJE IN TO FURNU A LEGNE A FÓGU VIVU!

FARINATA DI GIANCHETTI

Diluire in 1 l. d' acqua tiepida 200 g. di farina di ceci, mescolare bene, aggiungere olio, sale, la foglia verde della cipolla tagliata a pezzetti, 300 g. di gianchetti.
Per questa ricetta occorre una teglia di cm. 80.
Cuocere nel forno a legna con fiamma viva.

Roattino Luca

FRISCIÖI DE BACALĂ CÜI PIGNÖI

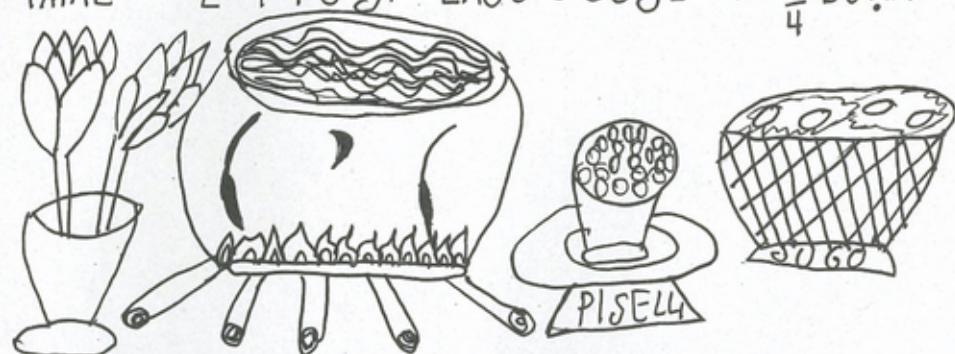
MÉTTE A BĂGNU U BACALĂ PÉ DUI GIURNI. LEVÒGHE E SPINE, TRIÒLLU, CUNDILU CUN DU PRENSÉMMU, DEL' ÖIU, DA SÒ E DU PÉVE. PREPAṚÒ A PASTÉTTA CUN IN CHILU DE FAṚINA, IN ÖVU, 25 g DE LEVĂU DE BIRA E DE L'ÒIGA.
FÒ LEVÒ PÉ DUE URE, AṠUNṠE U BACALĂ E I PIGNÖI.
FRIṠE IN TANTU ÖIU.

FRITTELLE DI BACCALĂ CON PINOLI

Mettere in acqua il baccalà per due giorni. Togliere le spine, sbriciolare, condire con prezzemolo, olio, sale e pepe. Preparare la pastella con 1 Kg di farina, 1 uovo, 25 g di lievito di birra e acqua. Lasciare lievitare due ore, aggiungere il baccalà ed i pinoli.
Friggere in olio abbondante.

Luca Gandossi

TAIARIN CŬU TUCCU DE ARTICIÓCCHE E PÓJO

FÒ SUFRISE INA SÉULLA E INA SÉSCA D'ÄIU ASUNSE DU PRENSÉMMU TRITULÄU, DI PIGNÖI E IN RAMETTU DE RUSUMARIN. ASUNSE E ARTICIÓCCHE TAIAË E I PÒJI LASCIÒ CÖJE PE $\frac{1}{4}$ DURA.

TAGLIATELLE CON SUGO DI CARCIOFI E PISELLI

Far rosolare una cipolla e uno spicchio d'aglio, aggiungere del prezzemolo tritato, dei pinoli ed un rametto di rosmarino, unire i carciofi tagliati e i piselli.
Lasciar cuocere per $\frac{1}{4}$ d'ora.
Finire la cottura (ancora $\frac{1}{4}$ d'ora)
Cuocere le tagliatelle (o meglio i taglio-lini), e unirle al sugo.

"Gregory" Maghella

STREPPA E CACCIA LA'

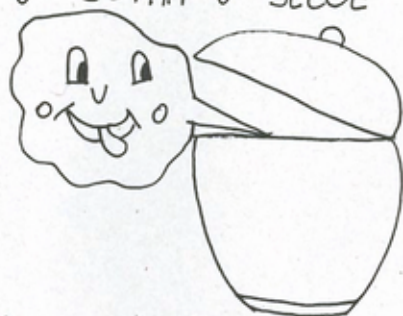
PREPARÒ A PASTA CUMME PÉ I TAIARIN (MA SÈNSA ÖVE). FÒLA RIPUSÒ, TAIÒLLA A TOCHETTI E TIRÒLLA CUN E MAN DĂNDUGHE A FURMA CH'U SE VÖ.
CÖJE A PASTA IN T'INA PIGNATTA D'ÖIGA BUIÉNTE, MÉTTE A SÒ, SCURÒ E CUNDÎ CUN INA SĂUSA DE PISTU, BRUSSU E PANNA.

"STRAPPA E CACCIA LA'"

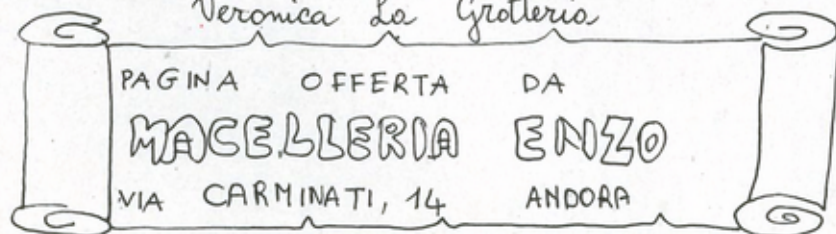
Preparare la pasta come per le tagliatel-le (senza uova, però), lasciarla riposare, tagliar-la a pezzetti e tirarla con le mani dando la forma che si vede.
Terminata l'operazione, cuocere la pasta in una pentola di acqua bollente.
Scolare e condire con una salsa composta di: pesto-bruss-panna.

Danila Simoncini

ŚEMÌN

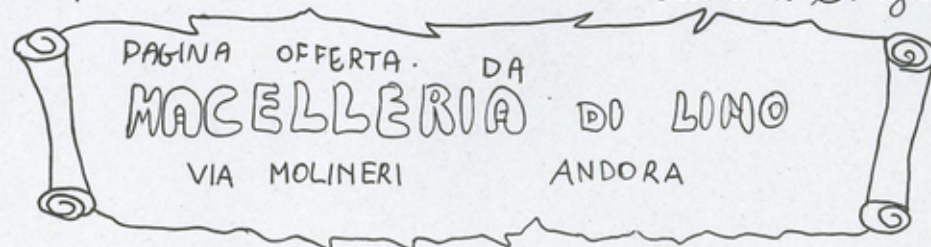
IN TE INA PIGNATTA GROSSA FÒ SUFRIŚE INA SÉULLA CUN TANTU ÖIU, AŚUNŚE: QUATTRU PUMATE MAŬRE, 150 g. DE FAJÖI FRESCHI O SECCHI; TRE O QUATTRU PATATTE, DE CAROTTE, DI SECUNÉTTI, TANTU SÉLLERU, TÜTTO TAIAU A TOCHÉTTI.
MÉTTE A SÒ, U PÈVE E VERSÒ IN TA PIGNATTA IN LITRU E MEŚU D'ÒIGA BUIÈNTE.
FÒ CÖJE FINA CHE U ŚEMIN U SECCE BELLU DENSU.

"ŚEMÌN"

In una pentola capace far soffriggere, in olio abbondante una cipolla.
Aggiungere: 4 pomodori maturi, 150 g. di fagioli freschi o secchi; 3 o 4 patate, qualche carota, qualche zucchino, tanto sedano, il tutto tagliato a dadini.
Salare, pepare e versare nella pentola 1 litro e mezzo d'acqua bollente.
Far cuocere a lungo lo semin finché non sia molto denso.

Veronica La Grotteria

"MALTAGLIATI" AU TUCCU DE CUNIGGIU

PREPARÒ A PASTA CUMME PÉ I TAIARIN, TAIÒLA A TÒCCHI. CÖJE IN TE L'ÒIGA BUIÈNTE. PÉ U TUCCU U SE FA CUSCĬ: U SE PĬA DI TOCHÉTTI DE CUNIGGIU SÈNSA ÓSSI, I SE TRITŬLA, U SE AŚUNŚE IN PÓ DE DADU DERFĂU PRIMMA IN TE IN PÓ D'ÒIGA: A TUTTO U SE AŚUNŚE DU TUCCU DE CUNIGGIU E IN PÓ DE PANNA. U SE FA CUISSÒ PÉ DÉJE MENUTI A FÖGU BASSU. U SE SCŬRA I "MALTAGLIATI" E I SE FAN PASSÒ IN TA PAÉLLA.

MALTAGLIATI AL SUGO DI CONIGLIO

Preparare la pasta come per le tagliatelle, a pezzi irregolari.
Cuocere in acqua bollente.
Per il sugo si fa così: si prendono dei pezzetti di coniglio spolpato e tritato, si aggiunge un pò di dado sciolto in precedenza con un poco di acqua, al tutto si unisce del sugo di coniglio e un pò di panna. Si cuoce per 10 minuti a fuoco lento.
Si scolano i maltagliati e si fanno saltare in padella.

Falzone Angela

RAVIÖI DE ARTICIÓCCHE

SUFRIŠE INA SÉSCA D'ĂIU IN TE L'ÖIU, AŠUNŠE DE ARTICIÓCCHE PULĬE E TAIĂE A TOCHÉTTI. FÒ CÖJE PÉ DÉJE MENÜTI. TRITULÒ. AŠUNŠE DE ÖVE E DU PARMIGIAN. PREPARÒ IN SUFRĬTU CUN DA SÉŬLLA TRITULÒ FINA FINA, DI PIGNÖI E DA PÈRSÉGA. VERSÒ STU SUFRĬTU IN SCE ARTICIOCCHE E REMEŠCCIÒ. PREPARÒ A PASTA CUMME PÉ I RAVIÖI, FÒ I RAVIÖI CUN U CIN DRÈNTU. FÖLI CÖJE, SCUROLI E CUNDILI CUN BITIRU E SÒRVIA.

RAVIOLI AI CARCIOFI

Far imbiondire uno spicchio d'aglio con dell'olio, aggiungere dei carciofi nettati e tagliati a pezzetti. Far cuocere per 10 minuti. Tritare. Unire uova e parmigiano. Preparare un soffritto con cipolla finemente tritata, pinoli e maggiorana. Versare nei carciofi. Preparare la pasta come per i ravioli, riempire con il composto. Farli cuocere, scolarli, condirli con burro e salvia.

Tonino Pisano

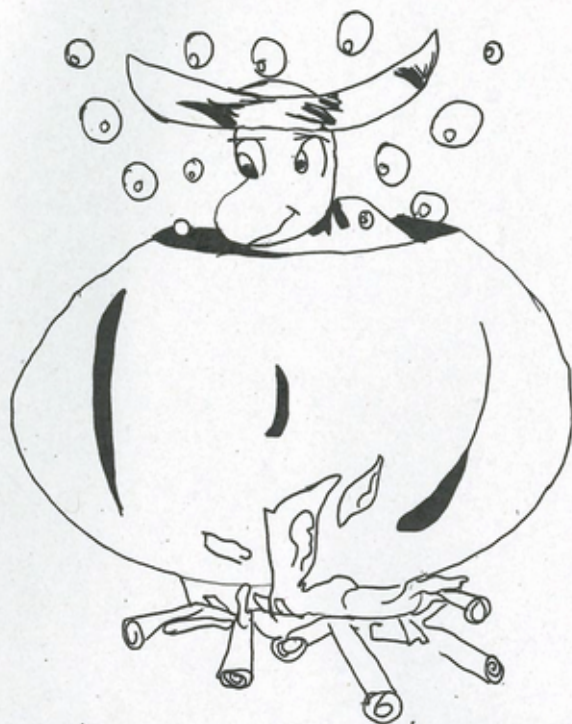
CUNIGGIU AU MÓDU DE ANDÒRA

TAIÒ A TÓCCHI IN CUNIGGIU NUN TROPPU GRÓSSU, FÒLU PASSÒ IN TE L'ÖIU, CUN DA SÉŬLLA, DE L'AIU, IN MASSETTU DE RUŠUMARIN, ÖIUFÖIU E TŬMMEU LIGAI INSÈMME, SÒ, PÉVE E URIVE.
AŠUNŠE DU VIN (GIANCU O RUSSU) E FÒ CÖJE PÉ IN URA.

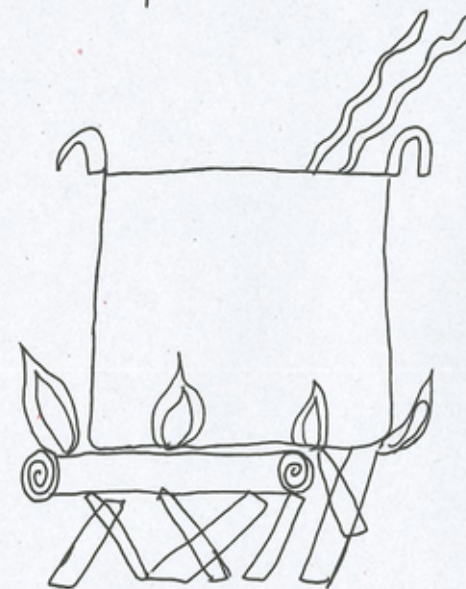
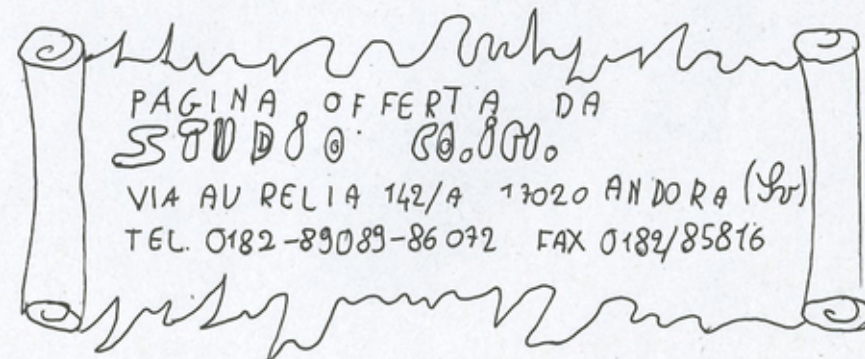
CONIGLIO ALL' ANDORESE

Tagliare a pezzi un coniglio di medio peso, farlo rosolare con olio, cipolla, aglio, un mazzetto di rosmarino, alloro, timo legati insieme, sale, pepe, olive nere.
Aggiungere vino (bianco o rosso), far cuocere per circa un ora.

Monia Diana

CRÒVA IN CHÌ FAJÖÌ

LASCIÒ MAINÒ A CRÒVA IN TE DU VIN GIAN-
CU CUN DE L'ÖIUFÖIU, DA SÉULLA, INA SESCA
D'ĂIU E DU RUṠUMARIN. MÉTTE DE FÖRA ĂU
SÉRÉN E LASCIŎLLA PÉ TUTTA A NOTTE. ĂA MATIN,
S'A GHE ANCŬRA, MÉTTĬLA IN T'INA CASSAROLLA
DE TÉRA, SU U FÖGU A LEGNE. FÒ SUFRIṠE DA
SÉULLA, DE L'ĂIU, DE LÖIUFÖIU, DU RUṠUMARIN, AṠUN-
ṠE A CRÒVA TÁIÒ A TÓCHETTI BAGNÒ CUN DU VIN
GIANCU, FÒ CUNSÜMÒ, AṠUNṠE IN PÓ DE CUNSÈRSA
DE PUMATA FÒ CÖJE CIANIN CIANIN PÉ AU MENU
DUE URE AṠUNṠE DE L'ÖIGA E, ĂA FIN, DI FAJÖI S'A BUĬ
LASCIÒ CÖJE ANCURA PÉ INA MEṠ' URETTA.

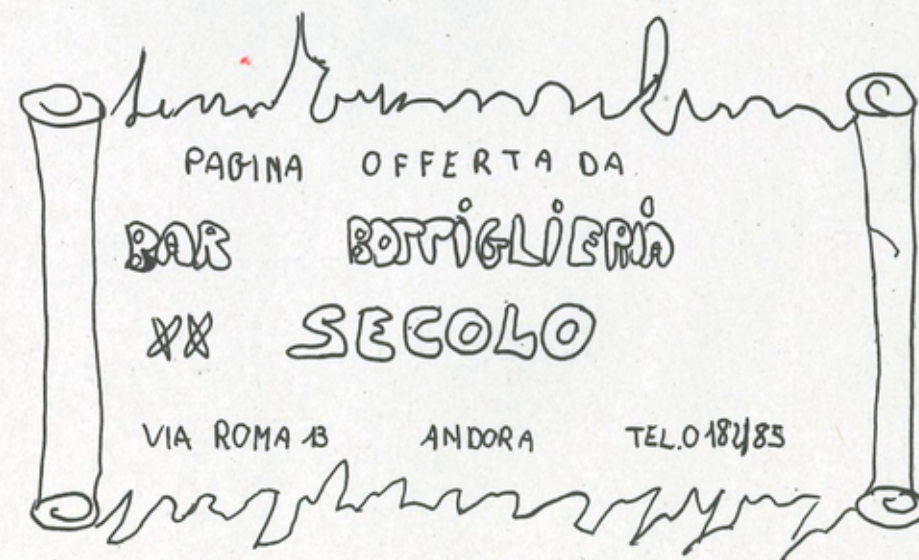
CAPRA CON FAGIOLI

Far marinare la capra con vino bianco, alloro, uno spicchio d'aglio, rosmarino. Toglierla dalla marinata ed appenderla di fuori (di notte).
La capra andrebbe cotta in una pentola di terra, sul fuoco a legna. Far soffriggere cipolla, aglio, alloro, rosmarino, aggiungere la capra tagliata a pezzetti, bagnare con vino bianco, far asciugare, unire un po' di salsa di pomodoro. Far cuocere lentamente per almeno due ore, aggiungere acqua e, in ultimo, i fagioli precedentemente bolliti. Lasciar cuocere ancora per venti minuti e servire.

Mirko Amico

PÈLLE DE GAÏNA

SPELLÒ CUN PASIENŠA INA GAINA (MORTA!).
PÉ FÒ U CIN U GHE VÒ: QUATTRU ÖVE, IN CHILU DE GÉ, DA MEGULLA DE PAN BAGNÒ IN TU LÒITE, IN ETTU DE SÉRVÉLLA, DU BITIRU, INA SÉULLA, IN PÒ DE PRENSÉMMU, INA SÉSCA D'AIU, MEŠ ETTU DE PARMIGIAN GRATTÀU, DE PÈRSÉGA E DI PIGNÖI.
PULÌ E FÒ BUÌ E GÉ; QUAND' I SUN CÖTTE, SPREMÌLE BEN E TRITULÒLLE.
CÖJE A SÉRVÉLLA CUN DU BITIRU E DA SÉULLA; QUANDU A L'È ŠERÒ TAIÒLLA.
TRITULÒ L'ÀIU, U PRENSÉMMU, I PIGNÖI, A PÈRSÉGA E A MÉGULLA DE PAN.
MESCCIÒ TÜTTU BEN. MÉTTE U CIN IN TA PÈLLE DE GAINA, CHIJÌLA BEN E FÒLLA BUÌ PE MEŠURA.
SERVÌ CUN SAUSA DE PUMATA FRÉSCA.

PELLE DI GALLINA RIPIENA

Togliere con cura la pelle a una gallina.
Per il ripieno occorrono: 4 uova, 1 kg di bietole, mollica di pane bagnata nel latte, 1 hg di cervella, burro, 1 cipolla, un pò di prezzemolo, 1 spicchio di aglio; 1/2 hg di parmigiano grattugiato, maggiorana e pinoli.
Pulire e far bollire le bietole, strizzarle e tagliarle grossolanamente.
Cuocere la cervella con burro e cipolla, farla raffreddare e tagliarla.
Tritare aglio, prezzemolo, pinoli, maggiorana, mollica di pane.
Unire tutti gli ingredienti.
Mettere il ripieno nella pelle della gallina, cucire e far bollire per 30 minuti.
Servire con salsa di pomodoro fresca.

Silvia Unia

LÜMASSE AE ERBE DI NOSCI ŚERBI

FÒ BUÏ E LÜMASSE PÉ IN' URA E MEŚA,
DOPU AVÉLE BEN PULÏE.
LEVÒLLE D'IN TA SCORSA E TAIÒGHE U BIÉLU.
METTE A BÜIE E SCORSE CUN L'ÖIGA
E INA FÖIA DE ÖIUFÖIU, SCURÒLLE E
PASSÒLLE IN TU FURNU BEN CAUDO PÉ DEJE
MÉNUTI. FÒ SAUTÒ IN T'INA PAÉLLA
E LÜMASSE CUN DU BITIRU E DE CRESTE
DE GALI O GAINE TRITÄE, BAGNÒ DE VIN
NEGRU CUN DRENTU DI GÜSTI, MÉTTIGHE
A SÒ E U PÉVE.
PÉ A SAUSA FÒ CUSCÏ:
TRITULÒ DU PRENSÉMMU, DE L'ÄIU, DU
TUMMEU, DU RUSUMARIN, DE L'ÖIUFÖIU,
DU BAJAICÒ, DI FENUNGETTI, DE BALLETTE
DE ŚENEBRIN, DI PIGNÖI; MESCCIÒ
BEN TÜTTU IMPASTANDU CUN DU BITIRU
E AŚUNŚENDU DU VIN GIANCU, DU
DADU E DA SÒ.
MÉTTE A SAUSA IN TU FRIGU PÉ AUMÉ-
NU DUE URE.
PÖI PIÒ E SCORSE, MÉTTE IN TE
OGNÜNA IN PÓ DE ŚAUSA, PÖI A LÜMASSA
E ANCURA DA SAUSA.
ARRANGIÒ BEN IN T'IN TESTU E
LÜMASSE CINE E FÒLLE PASSÒ IN TU
FURNO CAUDU PÉ AUMENU IN QUARTU
D' URA.

LUMACHE ALLE ERBE DEI NOSTRI CAMPI

Far cuocere per un'ora e mezza le lumache, dopo averle pulite bene. Estrarle dal guscio, togliere le interiora. Mettere a bollire i gusci con acqua e una foglia d'alloro. Scolarli e passarli al forno caldissimo per 10 minuti. Far saltare in una padella le lumache con burro e creste di pollame tritate finemente. Spruzzare con vino nero aromatizzato, salare e pepare. Per la salsa: tritare prezzemolo, aglio, rosmarino, alloro, serpillo, timo, erba cipollina, basilico, semi di finocchio, bacche di ginepro, pinoli: amalgamare del burro, aggiungere del vino bianco, dado, sale; mettere in frigo per almeno due ore. Porre un pò di salsa sul guscio, la lumaca e ancora un pò di salsa.
Disporre in una teglia, passare in forno caldissimo per un quarto d'ora.

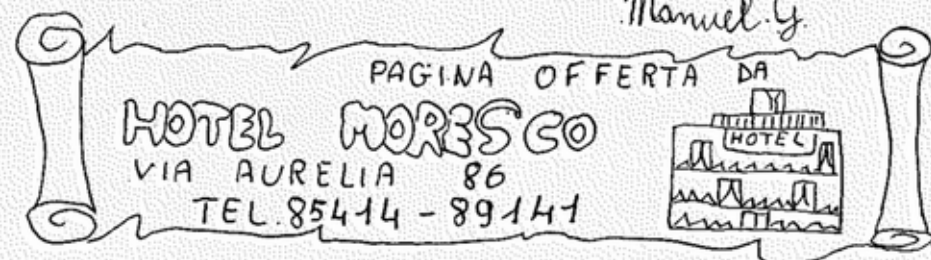
Claudio Giusto

BURIDDA DE SEPPIE CUN FAJÖI

LAVÒ E SEPPIE IN TE L'ÒIGA DE MÒ, SCIÜGOL-LE E TAIÒLLE A TOCHETTI. MÉTTÏLE IN T'INA CASSAROLLA DE TÈRA CUN DUE SÉSCHE D'AIU PISTĂU E FÒLE RUSULÒ. PÖI AŚUNŚE A SÒ VIN GIANCU E DA CUNSÈRVA DE PUMATÁ. FO CÖJE VÉRSANDUGHE IN PÓ D'ÒIGA CAŬDA. A MITĂE CUTÜA MÉTTE DU PRENSÉMMU TRITULAU. QUANDU E SEPPIE I SUN TOSTU CÖTTE, AŚUNŚE I FAJOI CHI L'AJEVI ŚA CÖTTU.

BURIDDA di SEPPIE con FAGIOLI

Lavare in acqua di mare le seppie, asciugare e tagliarle a pezzetti. Mettere in un paiuolo di terracotta dell'olio, 2 spicchi di aglio pestato e le seppie. Quando queste sono rosate, salarle, spruzzarle con vino bianco ed aggiungere un po' di salsa di pomodoro. Far cuocere versando un po' di acqua calda. A metà cottura unire un trito di prezzemolo. A cottura quasi ultimata aggiungere i fagioli precedentemente cotti.

Manuel G.

SARDÈNE A SECCU

PULŸ E LAVÒ E SARDÈNE; IN T'INA PAÉLLA FÒ SUFRIŚE IN TE L'ÖIU DE L'AIU E DU PRENSÉMMU, AŚUNŚE PÓCA CUNSERVA, DU VIN GIANCU, DE VRIVE, DI TAPANI E DA SÒ. MÉTTE E SARDÈNE IN TU SUFRITU E CÖJELE CIANIN CIANIN FIN A QUANDO A BAGNA A L'È BEN CONSÜMÒ.

SARDELLE A SECCO

Pulire e lavare le sardelle; in una padella far rosolare aglio, prezzemolo e olio, aggiungere poca salsa, vino bianco, olive, capperi e sale.
Unire le sardelle e far cuocere lentamente sino a che la salsa sia ben ristretta.

Gallizia Andrea

MUSCULI AU MODU DE RITA

LAVÒ BEN I MUSCULI, FÒLI ARVÌ IN T'INA PIGNATTA AU FÖGU E TÈGNÌ L'ÒIGA CHI L'AN DĂU.
PREPARÒ U SCIÜGU: FENDU RUSULÒ DA SÉULLA TRITULÒ, IN PÒ DE CAROTA E POCU SÈLLERU E ASUNSENDO PÖI DU VIN GIANCU.
LASCIÒ CONSÜMÒ, ASUNSE DA CUNSÈRVA DE PUMATA E IN MASSETTU DE GÜSTI (TÜMMEU, RUSMARIN, ÖIU PÖIU, CÒRNABÜGIA).
LASCIÒ SCIUGÒ BEN.
PREPARÒ ÄIU E PRÈNSEMMU TRITULAI FÒLI RUSULÒ IN T'INA PAÉLLA CUN L'ÖIU, ASUNSE I MUSCULI, BAGNÒ CON DU VIN GIANCU, FÒ SCIUGÒ.
ASUNSE L'OIGA DE COTTÜA (SENSA U FONDU) E U SCIÜGU.
QUANDU TÜTTU U L'È PRUNTU I GHE SFAINAI ADOSSU IN PÒ DE CÒRNABÜGIA E I SERVÌ BEN CAŬDI

COZZE ALLA RITA

Lavare bene le cozze, farle aprire in una pentola sul fuoco e tenere l'acqua di cottura.
Per il sugo: rosolare nell'olio un trito di cipolla, poca carota e poco sedano, aggiungere vino bianco, far consumare, unire salsa di pomodoro ed un mazzetto di aromi (timo, rosmarino, alloro, origano, serpillo).
Lasciar asciugare bene.
Preparare un trito di aglio e prezzemolo, farlo rosolare in padella con olio, aggiungere le cozze, bagnare con vino bianco, far asciugare, unire un po' dell'acqua (filtrata) ed il sugo
A preparazione ultimata cospargere con un pizzico di origano.
Servire le cozze ben calde.

Fabio Vassallo

SÜPPA DE MUSCULI

FÒ ARVÎ I MUSCULI IN SCIU FÖGU E TEGNE DA PÒRTE L'ÖIGA CHI L'AN DÄU. MÉTTE IN INA CASSAROLLA DE TÈRA DA SEULLA E DE L'ÄIU TRITULAI, FÒ SUFRIŠE E AŠUNŠE DE PUMATE PASSÄE.
AŠUNŠE PÖI I MUSCULI SENŠA SCORSA, L'ÖIGA CHI L'AN DÄU E DU PRÉSEMMU TRITULAU. LASCIÒ CÖJE FIN CHE L'ÖIGA A SEGE SCIUGÒ. PREPARÒ IN TI PIATTI DE FETTE DE PAN BRUSTULIU, FRETÄE D'ÄIU, MÉTTIGHE ADOSSU I MUSCULI CÖTTI.

ZUPPA DI MUSCOLI

Far aprire i muscoli sul fuoco, tenere a parte l'acqua di cottura.
Mettere in un tegame un trito di cipolle e aglio (uno spicchio), appena soffriggono aggiungere dei pomodori preventivamente sbollentati e schiacciati. Unire i muscoli, tolti dalla valva, l'acqua di cottura e un trito di prezzemolo.
Lasciar cuocere finchè l'acqua è consumata. Preparare su piatti delle tartine tostate, soffregate con uno spicchio d'aglio; porvi sopra i muscoli cotti.

Veronica La Grotteria

TRIE

TRITULÒ MESSA SÉULLA, IN TÓCCU DE CAROTTA, DI PIGNÖI, POCU SÉLLERU. MÉTTE IN SCIÛ FÖGU INA CASAROLLA CUN DE L'ÖIU E INA SÉSCA D'ÄIU. AŠUNSEGHE U TRITULÄU, FÒLLU SUFRIŠE CUN IN RAMETTU DE RUŠUMARIN. PULÎ, LAVÒ E RASCCIÒ E TRIE, MÉTTEGHE A SÒ, INFARINÒLE, CIUMBÒLE IN TU SUFRITU, GIROLE; AŠUNSEGHE DU VIN GIANCU, DA CUNSERVA DE PUMATA, IN GÖTTU DE LÖITE, DUI CUGIÀI DE FUNSI. METTE A CASSAROLLA IN TU FURNU. PRIMMA DE SERVÎ, MÉTTEGHE DU PRENSÉMMU TRIÄU.

TRIGLIE

Trittare mezza cipolla, un pezzo di carota, pinoli, poco sedano. Mettere sul fuoco una pirofila con olio e uno spicchio di aglio intero. Unire il trito, farlo rosolare con un rametto di rosmarino. Pulire, lavare e squamare le triglie, salarle, infarinarle, metterle nel soffritto, girarle; aggiungere vino bianco, salsa di pomodoro, 2 cucchiai di funghi, un bicchiere di latte.
Infornare.
Prima di servire spruzzare prezzemolo trittato.

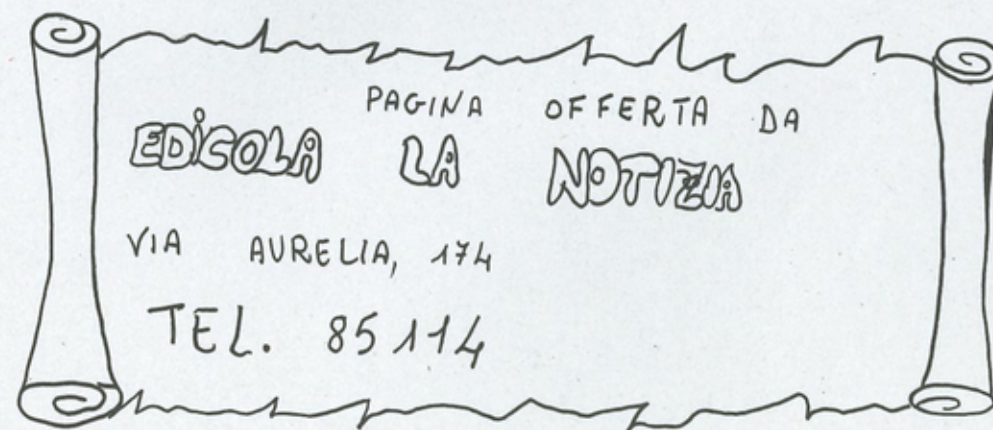
Patrizia Pelassa

CIUPPIN

PREPARÒ TANTI PESCI DA SÜPPA : SCURPINE, CAPÜI, GAINÉTTE, PESCI PRÈVE, TRÖJNE, GRITE PEÜSE, TRIE, GRUNGHI, SEPPIE, MUSCOLI, GAMBERETTI ... INSUMMA: IN PÓ DE TUTTE E COSE CIÜ BONE CU GH E A BAGNU.
PREPARÒ IN BRODU CUN E TESTE, E CŬE DI PESCI, IN GAMBU DE SÉLLÉRU, INA SÉULLA E INA FÖIA D'ÖIUFÖIU: FÒLLU CÖJÉ PÉ DUE URE.
PASSÒ TUTTU IN TU PASSAVERDÜRA, TRITÒ INA CAROTTA, INA SUÉLLA, DU SELLERU, DUE SESCHE D'AIU, DU PRESEMMU, DU RUSUMARIN, FÒ BEN SUFRISE E ASUNSE IN PÓ DE CONSERVA DE PUMATE.
MÉTTIGHE A SEPPIA TAIÒ A STRISCE, LASCIÒ CÖJE IN PÓ, ASUNSE I AUTRI PESCI SĂAI E INFARINĂI, BAGNÒ CUN DU VIN GIANCU.
ASUNSE IN GOTTU DE LÒITE, U BRODU E FÒ CÖJE. METTE IN TI PIATTI DE FÉTTE DE PAN DE CĂ BRUSTULĬU E FRETTĂE D'AIU, VERSÒGHE ADOSSU U CIUPPIN.

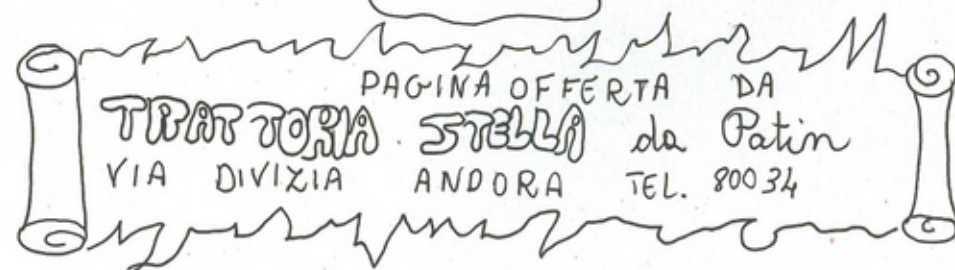
ZUPPA DI PESCE

Si utilizzano: scorfani, capponi, gallinette, pesci-prete, sperlin, triglie, granghi, seppie, muscoli e altre qualità di pesci da zuppa.
Preparare un brodo di pesce con le teste e le code, dell'alloro, una cipolla, un gambo di sedano: cuocere per almeno due ore e passare nel passaverdure.
Preparare un trito con una carota, una cipolla, del sedano, due spicchi di aglio, del prezzemolo e del rosmarino; far imbiondire; aggiungere un po' di salsa di pomodoro.
Unire la seppia tagliata a striscioline, lasciar cuocere un po', aggiungere l'altro pesce precedentemente salato e infarinato, bagnare con vino bianco, far asciugare.
Unire un bicchiere di latte, il brodo e ultimare la cottura.
Servire con crostini su cui è stato strofinato l'aglio.

Veronica La Grotteria

TUCHÉFISCU IN SCIÜ E CANNE

ARANGIÒ IN T'IN TESTU IN SÖ
DE CANNE E MÉTTIGHE ADOSSU, BEN
ARANGIAI, DI TÓCCHI DE TUCHÉFISCU, DE
PATATTE E DE PUMATE.
TRITÒ DE ANCIŬE, DI PIGNÖI, DU PRENSÉM-
MU, DE L'AIU, DU RUŚUMARIN, IN PÓ D'OIU-
FÖIU, DE URIVE SENS'OSSU, DA PEVÉRE-
TA E DA SÒ; AŚUNŚE DE L'ÖIU E
REMESCCIÒ PÉ FÒNNE INA SAUSA DA
MÉTTE IN SCIU U TUCHÉFISCU E
E PATATTE.
AŚUNŚE AUTRI SÖI, FINA CHE U TE-
STU U NU SECCE CIN.
AŚUNŚE ADOSSU DA CUNSÈRVA DE
PUMATE CUN DU LÒITE E DU VIN
GIANCU.
MÉTTE IN TU FURNU CAUDU E
LASCIÒ CÖJE FINA CHE E PATAT-
TE ISECCE CURŬ DE L'OU, PÖI MÉT-
TIGHE IN CUVÈRCIU E LASCIÒ IN
TU FURNU FIN CHE U TUCHÉFISCU
U SECCE CÖTTU.

STOCCAFISSO SULLE CANNE

Predisporre in una pirofila uno strato di canne, su cui si mette un pezzo di stoccafisso (preventivamente ammollato), una fetta di patata e un pezzo di pomodoro.
Si versa sopra una salsa così composta: acciughe salate tritate, pinoli, trito di prezzemolo e aglio, un mazzetto di aromi (rosmarino ed alloro), olive snocciolate e tritate, abbondante olio, sale, peperoncino piccante.
Ripetere l'operazione sino all'altezza desiderata.
Unire un po' di sugo di pomodoro (liquido), vino bianco ed infornare.
A metà cottura (dopo 3/4 d'ora) aggiungere due bicchieri di latte.
Ultimare la preparazione e ....

AJÈRTU CUN I PÓJI

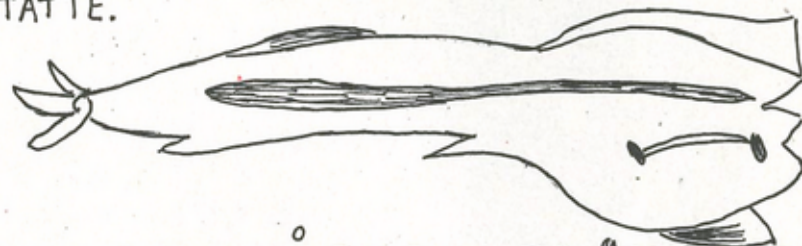
LAVÒ E PULÍ IN AJERTU; TRITULÒ DE L'ĂIU, DA SÉULLA E IN PÓ DE PRENSÉMMU; FÒLI SUFRĬŚE IN TE L'OÏU, AŚUNŚEGHE DE PUMATE.
AŚUNŚE L'AJÈRTU, I PÓJI, IN PÓ D'ÒIGA E CÖJE AUMÉNU PÉ VINTI MENUTI.

SGOMBRO CON PISELLI

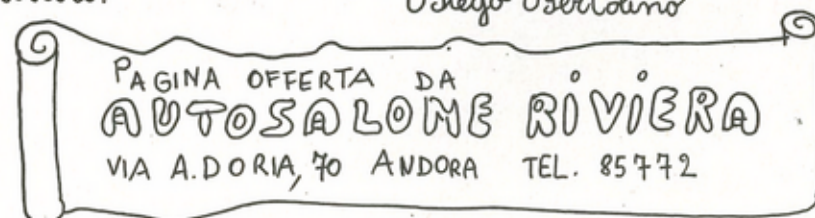
Lavare e pulire lo sgombro; tritare aglio, cipolla e un po' di prezzemolo, far imbiondire in olio, aggiungere del pomodoro.
Unire lo sgombro, i piselli, un po' d'acqua e cuocere per almeno venti minuti.

Falzone Angelo

TUCHÉFISCU DU VÉSCU

MÉTTE A BAGNU U TUCHÉFISCU PÉ INA SETEMÒNA.
FÓLU BŬIE E, DA PÒRTE, BUÍ DE PATATTE CUN A PELLE.
PÉ A SĂUSA: PUMATE FRESCHE BEN MAŬRE, FÒITE SBUIENTÒ, SPREMŬE E TAIĂE, AIU PISTĂU, PÉYE, PIGNÖI PISTĂI, TANTU ÖIU.
CUN STA SAUSA CUNDÍ U TUCHÉFISCU E E PATATTE.

STOCCAFISSO DEL "VESCU"

Ammollare lo stoccafisso tenendolo a bagno per una settimana.
Farlo bollire e, a parte, bollire patate con la buccia.
Per la salsa: pomodori freschi, ben maturi, fatti sbollentare, strizzati, tagliuzzati, aglio pestato intero, pepe, pinoli pestati interi, olio abbondante.
Con questa salsa condire lo stoccafisso e le patate.

Diego Bertolino

VÈNTRA

MÉTTE A BAGNU A VÈNTRA PÉ QUARCHE URA.
FÒLA BUÏ PÉ IN'URA (AUMÉNU) E TAIÒLA A STRISCE.
MÉTTELA IN TE INA CASSAROLLA DE TÈRA CUN DE L'ÖIU E IN MASSETTU DE GÜSTI (RUSUMARIN, ÖIUFÖIU, TŸMMEU), FÒLA SUFRÎSE E VERSÒGHE DU VIN GIANCU.
CÖJE ANCURA PÉ IN'URA ASUNSENDU DE L'ÒIGA CAUDA.
ASUNSE E PATATTE TAIAE A TOCCHI E FINÏ DE CÖJE.

"VENTRA"

Ammollare la ventra tenendola a bagno per alcune ore. Farla bollire per almeno un'ora e tagliarla a striscioline. Metterla in una pentola di terracotta, con olio e un mazzetto di aromi (rosmarino, alloro, timo), farla rosolare e spruzzarla con vino bianco. Continuare la cottura per almeno un ora aggiungendo acqua calda. Unire, quindi, le patate tagliate a pezzi e continuare la cottura.

Angela Falzone

VERDÜRE FRITE

U VE SERVE: DE SCIÜRE DE SÜCCA, DE FÖIE DE BURÒJE, DI FÉNUGGI, DE ARTICIÓCCHE, DE CAROTTE, DI CURISCIÜI, DA SCURSUNERA, DE COSTE DE GÉ, DE PATATTE, DE GERÒVE. PREPARÓ INA PASTETTA CUN ÖVE, FARINA, CÒITE, SÒ. MÉTTE DA PÒRTE E SCIURE DE SÜCCA, FÒ DÒ L'ÒIGA ĂE FÖIE DE BURÒJE, FÒ BUÏ E TAIÒ E AUTRE VERDÜRE. FÒ PASSÓ TOCCU PÉ TOCCU IN TA PASTETTA E PÖI IN TU PAN GRATTĂU E FAISSE IN TE L'ÖIU BUIÈNTE.

VERDURE FRITTE

Occorrono: fiori di zucca, foglie di borraggine, finocchi, carciofi, carote, cavolfiori, scorzonera, coste di bietole, patate, barbabietole. Preparare una pastella con uova, farina, latte e sale. Far bollire e tagliare le verdure ad eccezione dei fiori di zucca e delle foglie di borraggine alle quali si fa dare l'acqua. Immergerle nella pastella, passarle nel pane grattugiato e friggerle in olio bollente.

Luisa Pisi

VERDÜṚE CINE

BÉSÖGNA PREPARÒ: SCIŬRE DE SÜCCA SCÜRĂE, SECUNÉTTI, SÉULLE E ARTICIÓCCHE BUĬE E SCÜRĂE. PREPARÒ U CIN CUN: ÖVE, SÒ, PÉVE, PARMIGIAN GRATTĂU, ĂIU, PRÉNSEMMU E MURTADÈLLA TRITULĂI, PATATTE E FAJULIN BUĬI E SCHISSĂI. INCĬ E VERDÜṚE, METTELE IN TU FURNU.

VERDURE RIPIENE

Occorrono: fiori di zucca svuotati; zucchini, cipolle e carciofi bolliti e svuotati. Preparare un ripieno con: uova, sale, pepe, parmigiano grattugiato, aglio, prezzemolo e mortadella tritata, patate e fagiolini lessati e schiacciati, bietole tritate e strizzate.
Riempire le verdure. Informare.

Viale Elisabetta

FRICASSÉA DE ARTICIÓCCHE

PULĬ E PREPAṚÒ E ARTICIÓCCHE.
FÒLE CÖJE CUN INA SÉSCA D'ĂIU E DEL'ÖIU. QUANDU I L'AN FINIŬ DE CÖJE, VERSÒ IN SCE ARTICIÓCCHE: ÖVE, PARMIGIĂN, PĔRSEGA.
FÒ CÖJE PÉ PAṚÉGGĬ MENUTI E SERVĬ.

Mondare e preparare i carciofi.
Farli cuocere con uno spicchio d'aglio e olio.
A cottura ultimata versare sui carciofi uova, parmigiano, maggiorana.
Far cuocere per alcuni minuti e servire.

Isis Zuraans

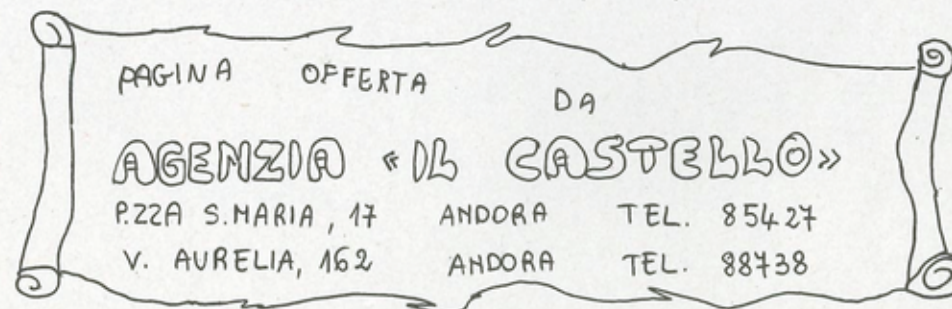
ROTULU DE VERDÜṚA

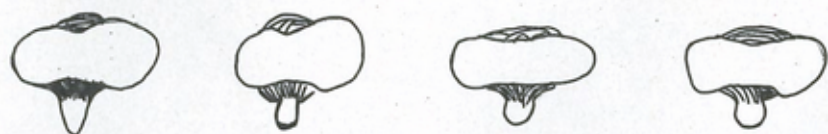
FÒ BUÏ SÉPAṚAE: DU BURÒJE, DE GÉ SARVÒIGHE, DE URTĬGHE TENEṚE, DI SPINASSI, DE ARTICIÓCCHE.
TRITÒ BEN, SPRÉME, FÒ SUFRIŠE IN T'INA PAÉLLA AIU E ÖIU, AŠUNŠE E VERDÜṚE IMPASTĂE CUN ÖVU, PARMIGIĂN GRATTĂU, SÒ E PÉVE. INTANTU I L'AVEI PREPAṚAU INA SFÖIA CUME PE I RAVIÖI MA SENSA ÖVE. IN SCE INA STRISCIA DE PASTA FÒ IN MÜGIU LONGU DE CIN, SÉGUIU DA IN MÜGIU LONGU DE RECÖTTA. ARÒTULÒ, FÓ DE AUTRE STRISCE FINA ACHE U SE FURMA IN BELLU SALĂME.
MÉTTE U SALĂME IN T'INA TÉRA (DE LIN, SE CAPISCE!), LIGÒ E

MÉTTE A BUÏ PÉ VINTI MENUTI. QUANDU U SALĂME U L'È CÖTTU, LASCIÒ ŠERÒ PE QUARCHE URA, TAIÒLLU, UNSE IN TESTU CUN DU BITIRU, MÉTTE É FETTE TAIAE VERSÒGHE ADOSSU DU BITIRU DER FĂU CUN DA SÒRVIA E DU PARMIGIAN GRATTĂU.
MÉTTE IN TU FURNU PÉ DEJE MENUTI E SERVÏ BEN CAUDU.

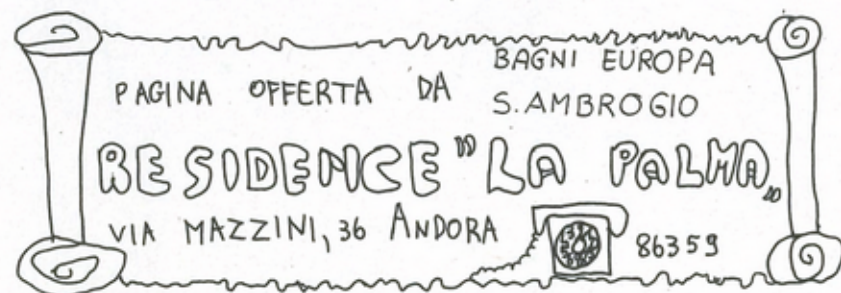
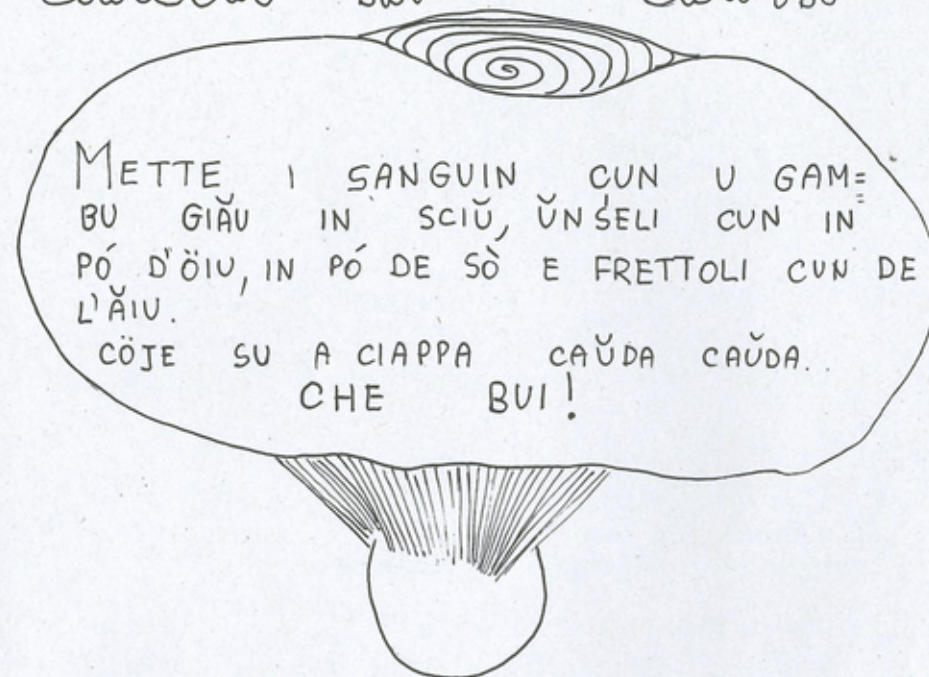
ROTOLO DI VERDURA

Bollire individualmente le seguenti verdure: borragine, bietoline selvatiche, punte di ortiche novelle, spinaci, carciofi.
Tritare finemente, strizzare, far „saltare" con olio e uno spicchio d'aglio.
Unire tutte le verdure e aggiungere uova, parmigiano grattugiato, sale, pepe.
Per la pasta: preparare un ampia sfoglia, come per l'impasto dei ravioli, ma senza uova.
Porre su una striscia lunga di pasta della verdura, seguita da una striscia di ricotta, arrotolare.
Dopo aver ultimato la pasta, avvolgere il salame ottenuto in uno straccio asciutto, legare e mettere a bollire per 20 minuti.
Terminata la cottura, far raffreddare per alcune ore, tagliare il salame; ungere una teglia con burro, metterevi le fette tagliate; su queste versare del burro fuso (con salvia), del parmigiano grattugiato.
Rimettere in forno per 10 minuti e servire caldo.

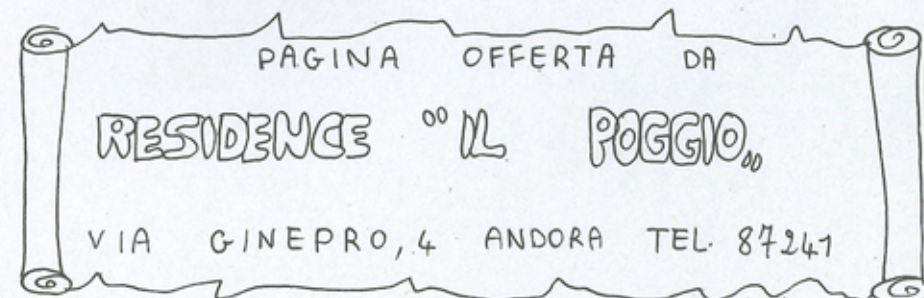
Angela Falzone

SANGUIH IN UMIDU

IN T'INA CASSAROLLA MÉTTE DE L'ÖIU, INA SÉSCA D'ĂIU, AŚUŃŚE I FUNŚI, FÒLI SUFRYŚE, BAGNÒLI CUN IN PÓ DE VIN GIANCU.
AŚUŃŚE DA CUNSÈRVA DE PUMATA, DI PIGNÖI, DU PRENSÉMMU TRITULĂU, DE PATATTE, DE L'ÒIGA, DU SÒ.
FINÌ DE CÖJE.

SANGUINI IN UMIDO

In una pentola mettere dell'olio, uno spicchio d'aglio, aggiungere i funghi, farli rosolare, spruzzare con un po' di vino bianco.
Unire salsa di pomodoro, pinoli, prezzemolo tritato, patate, acqua, sale.
Ultimare la cottura.

Elisa Roattino

SANGUIN ĂA CIAPPA

SANGUINI ALLA GRIGLIA

Porre i sanguini con il gambo rivoltato verso l'alto, mettere sulle lamelle un pezzo di aglio, un po' d'olio e di sale.
Cucinare sulla piastra ...

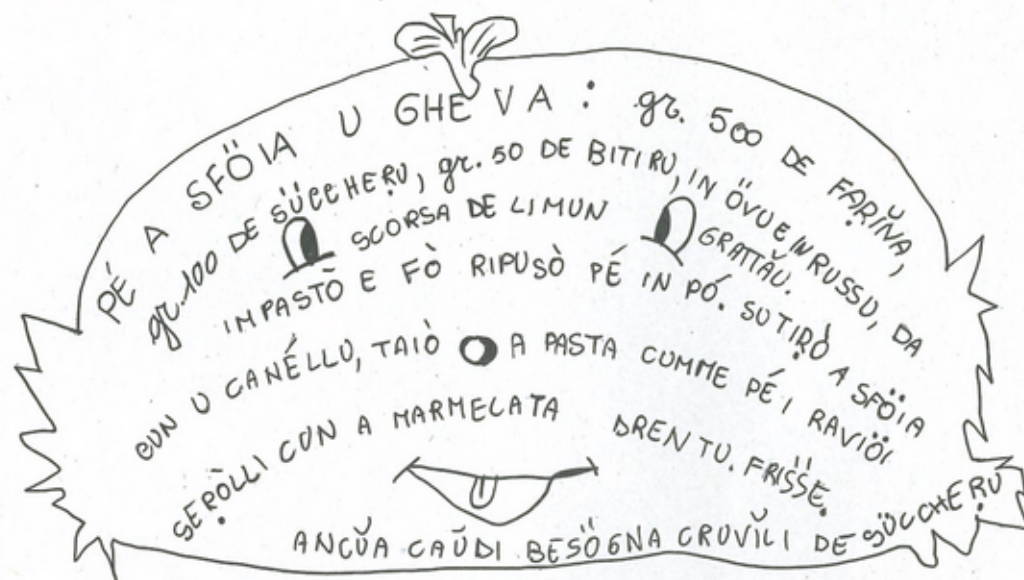
Cristina Pelassa

PREVE

PÉ U CIN U SÈRVE: GÉ BUÏE SPREMŬE E PASSĂE CUN ÖIU E ĂIU; PATATTE BUĬE E SCHISSĂE; ÖVE, PARMI-GIAN, PĔRSÉGA; PREINSÉMMU, SÒ. INCĬ E FÖIE DU CÓRU, LIGÖLE CUN IN FI DA CHITĬ, MÉTTELE INT'INA PIGNATTA CUN INA SÉULLA TRITULÒ FINA FINA, DA CUNSÈRVA DE PUMATA E IN PÒ D'ÖIGA.

"PREVE"

Per il ripieno occorrono:
bietole bollite strizzate e saltate con olio e aglio; patate bollite e schiacciate; uova, parmigiano, maggiorana, prezzemolo, sale. Riempire le foglie di cavolo con il ripieno, legare con un filo da cucire sottile. Mettere in una pentola con una cipolla tritata finemente, salsa di pomodoro e un po' d'acqua. Cuocere piano, piano.

Fabio Piana

PANSAÒTTI DE MAMELĂTA

"PANSAOTTI" di MARMELLATA

Per la sfoglia occorrono: gr. 500 di farina, gr. 100 di zucchero, gr. 50 di burro, 1 tuorlo e un uovo, scorza di limone grattugiato. Impastare e far riposare un po'. Tirare la pasta col mattarello, mettere la marmellata, richiudere (come per i ravioli). Far friggere, spruzzare con zucchero.

Patrizia Pelassa

BUNÉTTU DA NONNA VERÒNICA

PÉ QUATTRU PERSUNE:

QUATTRU ÖVE,
DUI GÓTTI DE LÒITE,
INETTU E MESSU DE SÜCCHERU,
QUATTRU PESSÏGHI DE CAFÉ MAJINÄU,
DUI CHIGIÄI DE LICURE PÉ I DUSI,
DUI CHIGIÄI DE CICULÁTA GRATTÒ,
DA SCÓRSA DE LIMUN GRATTÄU.
SBÀTTE BÈN.
CÖJE IN T'U FURNU O A BAGNU MARIA.

BUDINO DELLA NONNA VERONICA

Per 4 persone:
2 bicchieri di latte, 4 uova,
un kg e mezzo di zucchero,
4 pizzichi di caffè macinato,
2 cucchiaini di liquore per dolci,
2 cucchiai di cioccolato grattugiato,
buccia di limone grattugiata.
Sbattere bene.
Cuocere al forno o a bagno maria

Fabio Piana

FRISCIÖI DE MÉRE

PREPARÒ A PASTÉTTA CUN IN CHILU DE FA=RINA, IN ÖVU, IN PÓ DE LEVÄU DE BIRA POCU SÒ, DU SÜCCHERU, DE L'ÒIGA, FÒ LEVÒ PÉ DUE URE. SPELLÒ E MÉRE, TAIÒLLE A TOCHETTI, METTIGHE U SÜCCHERU, SCRÒLLE, CUNDÏLE CUN IN LICURE PÉ DUSI; FÒ PUSÒ PÉ DUE URE. MESCCIÒLLE CUN A PASTÉTTA E FRISSE.

FRITTELLE DI MELE

Preparare la pastella con 1 Kg di farina, 1 uovo, un po' di lievito di birra, poco sale, zucchero, acqua; lasciarla ripo=sare per 1 ora circa. Sbucciare le mele, tagliarle a pezzi piccoli, zuccherarle, sco=larle, condirle con un liquore per dolci, far riposare per due ore circa. Quindi im=mergerle nella pastella e friggerle.

Manuel Gandossi

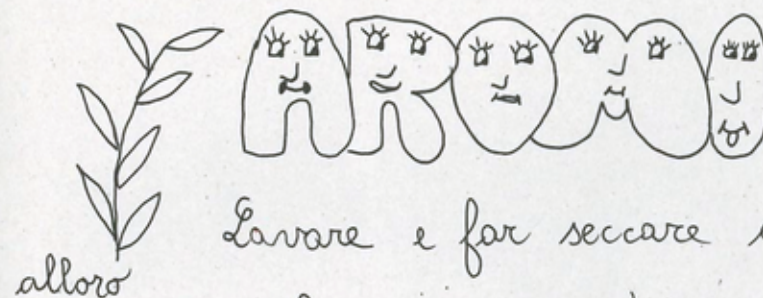
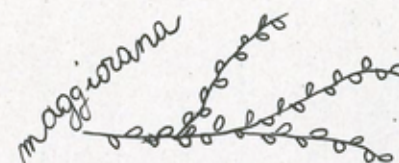
FRISCIÖI DE PAMPALĂ O DE SCIŬRE DE GAŚIA

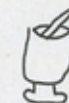
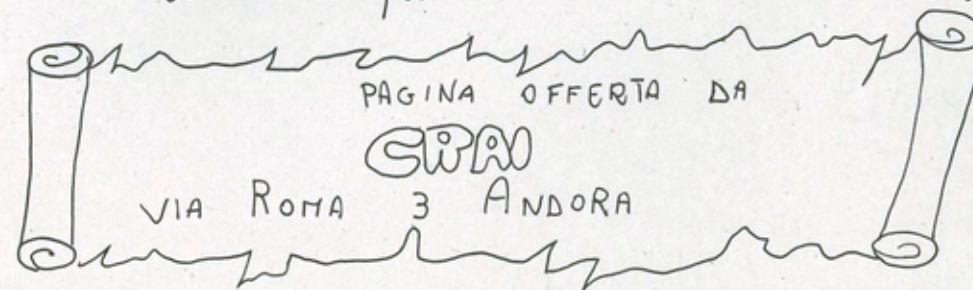
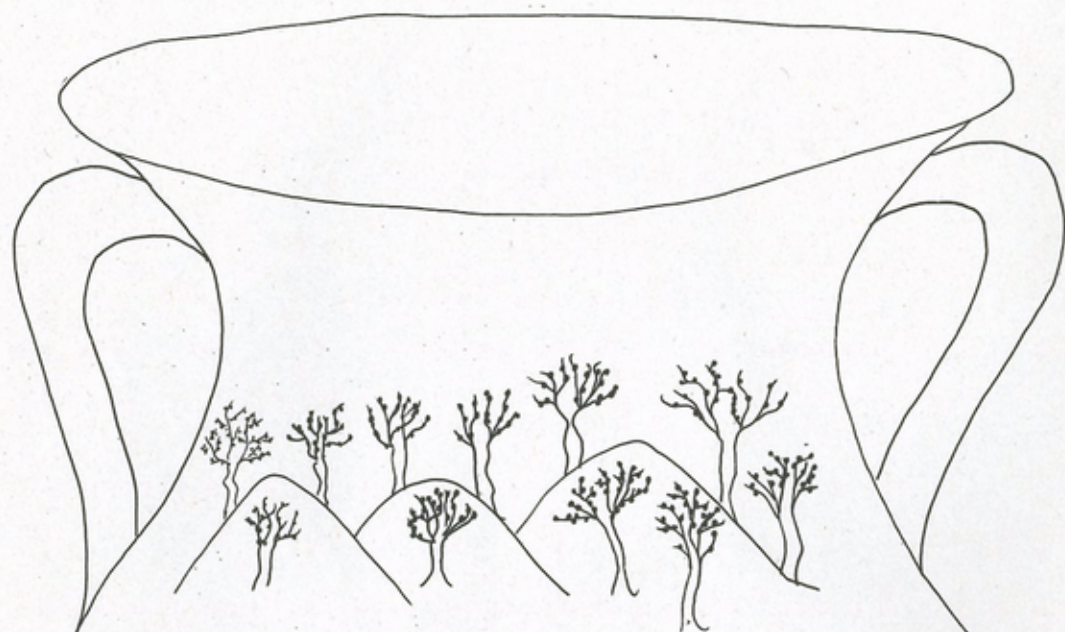
PREPARÒ A PASTÉTTA CUN IN CHILU DE FARĪ=NA, IN ÖVU, IN PO' DE LÉVĂU DE BIRA, POCU SÒ, DU SÜCCHERU, DE L'OIGA, FÒ LEVÒ PÉ DUE URE. CUNDĪ E SCIURE CUN DU SÜCCHERU E DU LICURE PÉ I DUSI. MESCCIÒLLE CUN A PASTELLA E FRĬSSE.

FRITTELLE DI PAMPALĂ OPPURE FIORI D'ACACIA

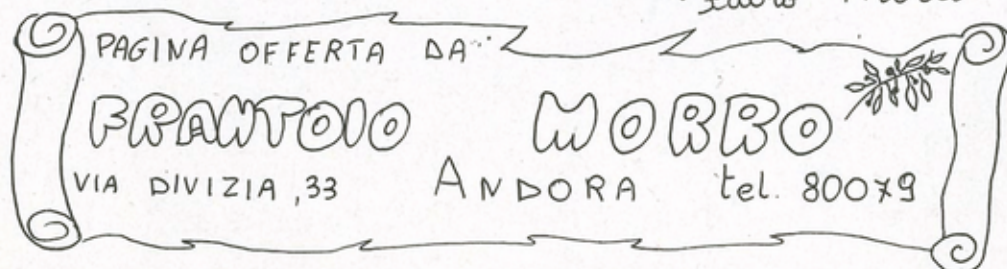
Preparare la pastella con 1 Kg di farina, 1 uovo, un po' di lievito di birra, poco sale, zucchero, acqua; lasciare riposare due ore circa. Mettere in fusione i fiori con zucchero e liquore per dolci. Immergere nella pastella e friggere.

N.B - Pampală = Fiori di primule selvatiche

Gregory Maghella

AROMI

Lavare e far seccare all'ombra i seguenti aromi: origano, salvia, alloro, rosmarino, prezzemolo, basilico, timo e maggiorana.
Pestare nel mortaio e ridurre grossolanamente in polvere.
Usare nella cottura di carni e pesci.

Cristina Pelassa

OLIO DI OLIVA

Per cucinare queste tipiche ricette an=
doresi si deve usare esclusivamente
dell'olio extravergine di oliva prodotto
dagli alberi della nostra
vallata.

Fabio Morro

VINI ANDORESI

VINO D' ANDORA

Tutte queste ricette
andrebbero "innaffiate" con dell'
autentico nostralino di Andora
che, purtroppo non si trova più
perchè non esistono più i viti=
gni: "BELLUN"
"RAMON"
"CRUETTU"
"ROSSESE"
"PIGATO"

Cristina Pelassa

INDICE

HANNO PARTECIPATO ANCHE:
TORREFAZIONE.
"GLOBUS"
ANDORA
TEL. 85087
ALIMENTARI
PASTICCERIA
SICCARDI
ANDORA-MOLINO
TEL. 80013
PIANA MAURO
COSTRUZIONE TETTI
TEL. 80217
BAGNI
GARDEN
DIVIZIA INNOCENZO E MAURIZIO
ANDORA